Br. 9. U Zagrebu, 1. rujna 1888. Tečaj XIV.

Seoski Gospodar.

List za pouku hrvatskim seljakom u gospodarstvu.

Ovaj list izlazi prvi dan svakoga mjeseca, te mu je godišnja ciena 50 novčića, koji neka se šalju odpravničtvu „Gospodarskoga lista“ u Zagrebu. Svi dopisi za ovaj list imadu se dostavljati glavnomu suradniku Dragutinu Stražimiru, župniku na dolnjoj Zelini, pošta sv. Ivan Zelina.

Gospodarske radnje u mjesecu rujnu.

»Topla jesen, duga zima;
Ako l' rujnom kiše ima,
U dobri čas po usjeve
I po vreće ratareve.« Nar. rieč.

Kuća i dvorište. Pregrći i miešaj izmlaćeno žito. Tari lan i konoplju. Spremaj krumpir u čiste podrume ili ga slaži u trapi. Suši voće, navlastito šljive. Spremaj različito zrelo voće u čiste podrume ili druga spremišta. Od voća pravi ocat, navlastito od divljih jabuka i krušaka za domaću porabu, za taj posao osobito su valjane tepke kruške. — Žalostno je po ladanjskog gospodara, mora li kupovati octa. — Ili pravi od voća vino; dobro će doći ljeti za napitak. Kuhaj pekmez od šljiva, od jabuka i krušaka.

Pivnica. Očisti pivnicu. Stavi u red vinsko posudje; očisti i priredi badnje za berbu, jednom riečju sve što treba pri berbi očisti što snažnije i stavi u dobar red.

Hliev. Radi težke poljske radnje, hrani obilnije voznu marvu. Na odmet stavljenu i nepotrebnu marvu prodaj za dobe. Pripuštaj ovnove medju ovce, koje će janjiti u mjesecu veljači.

Voćnjak i vrt. Obiraj voće što možeš pazljivije, da se ne stuče, jer će inače prije vremena gnjiti. Za obiranje imade sada sgodno načinjeh sprema, kao malene zubaste košarice sa vrećicom, što se na prutić nasadi, pa se odkidaju jabuke i kruške. A gdje se moraju otipati, dobro je, da se nešto slame podmetne pod drveće, da padajuće voće pada na slamu, te se ne stuče. Otresuj šljive, ali ne lamaj granja i svržica; pamti: da ti na odkinutih grančicah nikad više ne poraste voće. Na voćkicah, pupo-

vanjem opitomljenih razpusti vezove, da na rahlo stoje. Prigledji cjepilnjak, sadi koštice od bresaka, šljiva i oraha.

Pribiraj grašak i vrtni bob. Pognoji prazne gredice, te je zasij zimskom salatom i zeljem. Sadi luk češnjak, zimski luk i kozjak. Pribiraj i spremaj različito sjemenje od povrtelja.

Polje i sjenokoša. Najsilniji je posao: trgatba kukuruza, izkapanje i spremanje krumpira, pobiranje graha i tikvanja. Pašti se sjetvom pšenice i raži. Pšenicu treba da posiješ najkašnje 8—19. ovoga mjeseca. Pamti: kasna sjetva riedko je izdašna; rana sjetva kadšto, kasna skoro svagda prevari. Sij lan ozimac.

Na kukuruzištu sij ozimi ječam, liepo će ti u njem uspjeti djetelina, posiješ li ju za dobe u proljeću, pa će ti bit od ječma i prvi kruh. Ili posij raž za zelenu krmu, doć će ti dobro u nedostatku krme za pokos već o Gjurgjevu, a isto polje upotrebit ćeš moći potle za drugi usjev. Spremaj heldu, žnji i vrši proju, a slamu od nje dobro posuši za krmu.

Kosi otavu i otavić, oboje valjano osušeno spremaj. Za mokra vremena nepuštaj marve na livade. Kukuruznica dobro posušena i spremljena za zimu izvrstna je krma blagu: zato ju ponamještaj na tanko po kozlicah, da ne pokisne i ne stuhljivi, već da se suha uzdrži.

Vinograd. Da ti grožđje što podpunije dozrieli, marljivo snaži vinograd od drača; ako li je zgodno, okopaj ga po treći put početkom mjeseca. Da do grožđja uzmogne što više dopirati zraka i topline, proriedjuj mladice navlastito gdje je zadušno. Pridigni na zemlji ležeće grožđje, ili načini pod njim jamicu, da ne gnjije od vlage. Lišće se ne smije otrgavati osim pred samu berbu 2 do 3 dana i to tek spodnje, a gornja 2 do 3 lista nad grozdom moraju ostati.

Prema koncu mjeseca dozrieva jur grožđje. Gdje nije posve dozrielo, treba podbirati gnjilo, a ostalo ostaviti, da podpuno dozori. Po nekih stranah počima se već brati rani nasad. Pazi da prerano ne bereš, a što bereš, da čisto spremiš, da crno od biela odabereš, gnjilo od zdrava lučiš, zrelo od nezrela posebice mećeš. Svagdje drži najveću čistoću i štednju, da ne ostane pod trsovi jagodja. Prava berba počima drugog mjeseca.

Pčelijak. Vadi med iz punih košnica. Slabe pčelce treba rano sdružiti. Čuvaj pčelce od napadanja tudjica. Kako da se kod nas tjera pčelarstvo uz običan način dušenja, treba paziti, da najzdravije srednje pčelce ne podušiš, već da ih odabereš i ostaviš za sjeme, za razplod. („Kakav ljetos rujan, takav k ljetu ožujak.“ P. gatnja.)

Uporaba voća, navlastito sušitba.

Dok čovjek ima šta, treba da štedi, čuva, i što koristnije upotriebi. Kada čovjek ne ima, uzalud će misliti na štednju, ne će imati potrebna ni za silu.

Ove godine urodilo je većim dielom posvuda obilje svakakva voća. Sada treba ukoristiti se tim obiljem voća, dok ga ima, jer ga ne ima svake godine. Svaka vrst voća dade se koristno uporabiti, samo kada ima za to volje i mara, kada se hoće, pak će se imati što uživati i onda, kad voća ne bude.

Gdje ne ima prilike, da se voće odmah sa drveta proda dok je još friško, treba ga na drugi način upotrebiti, da bude od njega koristi.

Jabuke i kruške, kada se počmu trebiti, to jest, kada poluzrele i pišivke odpadaju sa drveta, mogu se pohraniti krmkom, te kada se svježih zasite, mogu se prokuhati, zdrucgati te posijami (mekinjami) zamesti, čime se dobro tuče. Voće te vrsti jako prija krmkom za sparna vremena. Perad takodjer vrlo rado jede voće. Marne gazdarice uzdržati će perad zdravu i napredna, budu li peradi svojoj podavali smies medju drugu hranu skosane jabuke i kruške.

Voće te vrsti, što se tim načinom ne potroši, može se, kad obstoji i zrelije postave, upotrebiti, da se od njega načini voćno vino ili voćni ocat. Dobra jabukovača pomiešana sa kruškovnjačom, daje čovjeku dobar napitak, drži se i koju godinu, dobro spremljena, ako se njom postupalo kao s vinom. Octa za kuću puno treba, žali bože često ga i seljačke kuće kupuju, dočim bi ga doma načiniti mogle od jabukovače, od krušaka navlastito krušaka stepka, i od šljiva. Tim većma treba se poskrbiti za to ove jeseni, jer bojati se čovjek mora, da će zavladavša medljika vinska na lišću, koje se sbog toga počelo sušiti, puno grožđja pokabiti, te ne će moći dozrieliti.

Da se čim veća korist iz voća izvadi, ono se takodjer ukuhava, o čem ćemo na pose koju reći. — Nu najveća se korist izvaditi može iz voća sušenjem. Malo se prije znalo kod nas za ukuhavanje voća u staklenke. Većim dielom sve se liepo sušilo, pak od sušena voća, što se nije prodalo, to se kod kuće zimi rabilo za hranu, te tako mnoga forinta prištedila.

Sušiti se mogu jabuke, kruške, breskve, kajsije, črešnje, višnje, oškoruši, drenjak, trnule, sve se to sušiti može polako — stihoma u krušnoj peći, ne ima li druge, pak se ili kuhano ili kako je suho rabi. Prostor lista ne dopušta, da o sušitbi svake vrsti voća, koju reknem na pose, to će svaka gazdarica i onako pogoditi, bude li pazila, da se voće potihoma suši, da mu sok ne izcuri, ili da se ne pripeće. Reći ću samo koju više o sušidbi šljive, pošto je ona od svega sušena voća najbolja, i od nje može se prodajom dobiti liep novac, pa je u kući za mlado i staro vrlo potrebna.

Hoćemo li šljive liepo usušiti, moramo je u zatvorenih sušnicah sušiti, da do njih ne dopre dim. Zadimljene šljive imadu malu cienu u trgovini, kako se suše u pušnicah.

Sva mudrost kod sušenja stoji u tom, da se pazi, da se u šljivi polako sgusne sok, da usušena bude sočna, a ne kao trieska suha, te da

je svjetle, lieskajuće se crne boje ili masti. Šljive se na vagu kupuju, čim ih manje ide na kilo, tim se skuplje plaćaju.

Da se šljive tako usuše, kako evo rekosmo, treba šljive početi sušiti, kada podpuno dozrele, zato ih treba na drvetu ostaviti dotle, dok se malko naguzaju: dotle će pišivke i crvivke scuriti, te se mogu pobrati za palenje šljivovice, ili krmkom pohraniti. Kada se sguzane šljive oberu ili lagano otresu, snose se na ponjavu ili hasuru pod krov na suho zračno mjesto, gdje ostanu 2 do 3 dana na kupu, da se malko ugriju, i kako se kaže da utihnu, pak se onda tekar na tanko pomeću na ljesice u sušnicu. Vrata se zatvore, pak se počme polako ložiti peć. Naglo se ne smije kuriti, jer bi šljive ili popucale, te im izcurio sok, ili bi se nadule ili napokon pripekle, te bi svu vriednost izgubile. Postepeno se potle može sve to jače kuriti, dok se šljive posve osuše.

Šljive u sušnici ne smiju ohladniti, jer bi postale tamno crne, za to se moraju odmah iz vrućine povući na zrak, da okladne. Kada se preberu posve suhe, onda se preostale pomeću na drugu ljesicu, a prazne se popune opet frižkimi, i tako se nastavlja sušenje.

Šljive su dobro i liepo suhe, kada su im skrajci od nabora više tanki nego okrugli. Dogodi li se, da šljive u sušnici ohladne, da dobiju opet svjetlu boju, treba peć prikuriti, te kada se dovoljno ugriju, onda ih na brzo na zrak iznieti, da brzo ohladne. Tko na malo suši, može šljive tako sušiti i u krušnoj peći, što medjutim ide vrlo sporo, te i više stoji loženje.

Suhe šljive, da se ne skvare, moraju se još na zraku ili pod krovom na propuhu presušiti. Razprostru se na čiste hasure, te kojih 12—14 dana presušavaju.

Kada smo i time gotovi, te su šljive kako valja suhe, onda se mogu sgrnuti na kup, ili se pak u čiste sudiće spreme za prodaju i kućnu porabu.

Ovako sušene šljive mnogo se skuplje plaćaju, nego sušene na pušnici, Prostu sušnicu za takav posao sa pećju može si svatko sám načiniti. U Štajeru imadu sušnice iz pletera, pod ljesicami je peć od cigle sa lončarskimi cievi, kojimi izlazi dim na polje, a ljesice se spletu od šibja. Majstori u sušenju šljiva jesu naši Hrvati u Bosni. Tko je tamo bio kao vojnik, mogao je nešto o tom i naučiti se. — Imade u novije vrieme svakakve vr-ti sušnicá od željeza, — prednost je tih sušnica, što treba malo drva, ali tko si može od naših seljaka takve nabaviti?

Tko ne može na taj način sušiti šljive, najbolje će uraditi, da šljive proda, ili makar je na pušnici suši, samo pazljivo, da ne prigore, i da se odviše ne zadime. Imati će svakako veću korist od toga, nego da peće šljivovicu, navlastito sada, kad je opet povišena pristojba pećenja.

Tko bi htio šljive obieliti, pak ih tada liepo sušiti, pećke im iztisnuti, te ih zaokružiti poput kolobarca, te paziti da ostanu svjetlo-žute,

ala bi ih skupo prodao. Bolje su takve šljive nego smokve. Prije bilo tako sušenih šljiva u svakoj boljoj kući naći, te su bile poslastica, bolja od ukuhana voća u staklenkah, što mnogo više stoji.

Kako se kuha pekmez?

Pekmez se može kuhati od raznog voća: od jabuka, krušaka, kajsija (mandalica), a najviše se ga kuha od šljiva bistrica. Pekmez se rabi, da se njim zaslàde i začine svakakvi kolači. Šljivov pekmez navlastito puno vriedi u kućnom gospodarstvu. Hrvatski šljivov pekmez ima vazda dobru prodju, za to se ga u Slavoniji vrlo mnogo kuha i sav u trgovini razprodaje. Svaka naša seljačka kuća morala bi ga kuhati za domaću porabu. Pekmez je zdrava hrana, gdje ga ima u kući može se dosta začina i druge hrane prištediti, jer ga svatko rado jede, a navlastito djetca na kruh (hleb) namazana osobito ga ljube.

Dakle u kratko da rečem, kuhajte ga ovako:

Za pekmez treba da su šljive podpuno zrele, što više većma na drvu naguzane. Čim su šljive zrelije tim je šljivuš, od njega pekmez bolji i sladji. Obrane šljive za pekmez treba da još k tomu dva tri dana na kupu poleže, da se čim bolje uslade ležanjem.

Čist bakren kotal za kuhanje je najbolji, ako je pokalajsan, tim bolje. Šljive kako te volja kuhaj sa košticami ili bez njih. Sva mudrija kuhanja stoji u tom, da paziš, da se šljive ne pripeku. Za malu kućnu porabu mogu se šljive kuhati i u povećoj šrpi (ranjgliku).

Kuhaj šljive polako — potihoma vazda ih mješajuć, kada su dosta prokuhane dok je još riedka juha (šljivuš), prociedi šljivuš na sito od bakrene žice ili na dobro drugo sitce. Prociedjen čist šljivuš metne se opet u čisto izapran kotal, te se polagano nastavlja varenje, dok posve ne sgusne. Čim postaje šljivuš gušći, tim se marljivije mora miešati, da se ne prismudi, inače zahman posao, te gotov kvar.

Pekmez je dosta kuhan, kada je toli gust, da kada se spusti kap uvarka na mrzal tanjur, da se ne razpadne; ili kada utakneš prst u mrzal pekmez, ostaje ti prst čist da se ga pekmez ne prihvati.

Za kućnu porabu spremi se gotov pekmez u lonac. Lonac se prije ponešto stopi (ugrije), pak napunjen pekmezom metne se u toplu peć, da polako ohladi, tim će se načiniti na pekmezu tanka korica (kožica), to će ga čuvati da zrak unj ne dopre, te će se dobro uzdržati. Neki običaju pekmez u loncu zalijati maslom, da se dulje drži, nu toga ne treba, ako je pekmez dobro kuhan, uzdržat će se dobro, bude li se čuvao u hladnoj suhoj smočnici (komori). Biva kad što, da spremljen pekmez počme se naduvati ili plesnjiviti, što je znak da nije dosta kuhan, čim to opaziš, odmah ga izvadi iz lonca, te ga s nova prokuhaj, da mu suvišna vlaga izhlapi kuhanjem.

Za trgovinu, gdje se pekmez u veliko kuha, sprema se u lagviće (sudiće), koji se napunjeni čvrsto zabrtve. Za trgovinu kuha se pekmez u velikih kotlovih.

Razumieva se po sebi, da pri kuhanju treba imati pred očima najveću čistoću. Čovjek nije svinja, da svakakvi gad pojede. S toga kada čovjek vari pekmez i za trgovinu, treba imati dušu, da čistu robu proizvede — i stavi na trg.

Tko hoće imati posve fin pekmez, liepo žut, taj neka prije obieli šljive, pak onda neka si ga skuha.

Na taj evo način, može se velika korist izvaditi iz šljive. Gdje dakle jošte nije navada, da si seljak kuha pekmez, neka to počme svakako činiti, pak će obljubiti taj posao, te će se i manje gladovati zimi. — A na koncu svjetujem, neka se jedan put počme i kod nas kuhati pekmez takodjer od jabuka i krušaka. Što biva na isti način, kako se kuhaju i šljive. Samo što treba svaku jabuku i krušku dobro očistiti, pak onda kako je, cielu kuhati, sdrucgati, na sito prociediti, te dalje variti prociedinu, kao što se kuha i vari šljivuš za pekmez. — Gotov pekmez od jabuka i krušaka se sprema u lonce kao i pekmez od šljiva.

O potrebi usjevnog reda, o uvedenju cilju shodne obhodnje i miene usjevne.

II.

Kada čovjek koju oranicu dobro pognoji, hoće da od nje tečajem više godina što veći prirod bere. Stalan i obilan prirod može samo onda dobiti, bude li na istu oranicu redom svake godine drugo žito ili plodinu recimo okopavinu sijao i gojio. To jest, bude li svake godine onakove vrsti plodina na istoj oranici gojio, kojoj ne treba, ili barem ne u takovom razmjeru hrane, koje je trebalo predhodnoj (predidućoj) rastlini ili plodini, te to se mora činiti tako svake godine jednu na drugu, dok ne dodje opet red na onu prvu rastlinu, koja je bila posijana i gojena na gnojniku. To će reći uvesti pravi usjevni red, tjerati obhodnju mienjajući usjev.

Na primjer, tko si hoće takav usjevni red uvesti, te pravu obhodnju držati, može taj red ovako upriličiti. Ti imaš recimo 6 ili 8 rali oranica, podieli ih na 6 komada ili lapata, pak ćeš imati šest-godišnju obhodnju ovako na jednoj te istoj oranici:

1. godine: gnoji, sij kukuruz, na kukuruzištu sij u jesen ozimi ječam;

2 godine: imaš ozimi ječam, unj rano u ožujku mjesecu posij djetelu, te ćeš iste godine dobiti liep ječam i strnokos djetelinu;

3. godine: ostaje na istoj oranici djetelina;

4. godine: ostaje djetelina za jednu ili ako je pogodno vrieme za

nju i za drugu košnju, te se pod jesen na djetelištu jedanput dobro oruć zasije pšenica;

5. godine: imaš pšenicu, — strnište nakon žetve odmah spraši, te pod jesen rano u treće oranje zasij raž;

6. godine: je raž na oranici, a poslje žetve strnište odmah, zaori (spraši) te posij heldu ili proju ili repu okrugljicu.

Sedme godine moraš raditi, kako si prve godine počeo, te opet taj red sliediti tečajem 6 godina. Tako se imade red tjerati na svakoj oranici kako si oranice podielio na lapate. Prema okolnostim može se i druge vrsti žito, ili koja vrst od okopavina: krumpir, burak, ili sočivnica: bob, leća, grah, grašak, grahorica — u obhodnju uvrstiti, kako to bude zahtievalo svojstvo tla. Jer ne uspjeva svaka rastlina (biljka) na jednom te istom tlu.

Zašto se mora takav usjevni red uvesti, da se umno i s korišću uzmogne poljodjelstvo tjerati i svekoliko gospodarstvo voditi, eto tome razloga.

Uvidjavniji poljodjelci opazili su jur odavna, kada se koja njiva jednoistim žitom poredoma dvie godine zasijava, da se u njoj malo ne iztroše sve raztopljene soli, navlastito pranična kiselina, te da u njoj treće godine skoro posvema nestane hrane. Da si u toj neprilici pomognu, to su treće godine ostavljali oranicu neobradjenu, ne sijući ništa na njoj. Ostavljali su naime takovu njivu na u g a r u (parlogu iliti prahi). Tečajem tog vremena raztvorile su se opeta razne hranive čestice u tlu i prikupile za hranu budućemu usjevu tim većma, ako li su istu njivu po koj put preorali. Četvrte zatim godine kad su tako ugarenu njivu zasijali, često dobiše više priroda, nego da su istu treće godine preorali i malo pognojili, pak na njoj gojili kakav usjev.

Medjutim do skora se opazilo, da se ni uvedbom ugara poljodjelstvo ne izplaća, kako bi trebalo, pak su umniji poljodjelci i dalje pošli, uvadjajući cilju shodan usjevni red. Kako su to udesili i počeli uvadjati, proučiti ćemo budući put u III. članku ove pouke.

Najjeftiniji način čišćenja buradi (vožâ).

U bure (lagav) treba sasuti prema veličini bureta nekoliko kilograma vapna (kreča), i zagasiti kreč vodom, bure pokriti ili zabrtviti, ostaviv posve malo oduška za paru. Ne će dugo potrajati, a kreč će se razgrijati i razviti će se para, koja će prodrieti u šupljine dugâ. Zatim treba još doliti vode, te bure okretati na sve strane i kotrljati, da se dobro izplače. Nakon nekoliko časova treba vodu iz bureta izpustiti, pak naliti čistu, dobro izplakati i opet, izpustiti, pak tako raditi dotle, dok bude sasvim bistra voda iz suda (bureta) tekla. Vapno veže kiseline, i u drvetu se nahodeću oporinu, i povući će svaku nečistoću u se, te će bure posve zdravo biti.

Prije berbe treba na taj način svaku vožu ili lagav očistiti, koja ma išto po čem zaudarâ, budi po kiselini, pljesni, praznini, ili tuhtenini. — Živa vapna se lako dobije u vapnarah.

Članovi

koji su uplatili prinos i to u gospodarskoj podružnici.

Vel. Gorica. Za god. 1887. i 1888 : Stjepan Kašan.

Izkaz uplate prinosa članova za I. razred nalazi se u „Gosp. listu".

Pozivi.

Samoborska podružnica hrv.-slav. gospod. družtva obdržavati će dne 6. rujna 1888. u 10 sati pred podne u dvorani gostione „Gradu Trstu" u Samoboru glavnu skupštinu, na koju se svi p. n. gg članovi toga družtva učtivo pozivlju.

Dnevni red:

1. Čitanje zapisnika posliednje skupštine.
2. Izvještaj o podružničkom loznjaku.
3. Popunjenje marvogojnog odbora.
4. Izbor družtvenog tajnika.
5. Razmještaj družtvenih strojeva.
6. Razdioba 8 kom. kokota pasmine „Viandote".
7. Razdioba 2 bikova i 1 junice mölt. pasmine
8. Riešenje raznih dopisa.
9. Popis razpoloživih, za razplod sposobnih bikova i junica möltalske pasmine.
10. Uplata dužne članarine.
11. Predlozi članova.

Gospodarska podružnica Sv. Ivan-Zelinska pozivlje svoje p. n gg. članove na podružničku skupštinu na dan 10. rujna t. g. u 10 sati prije podne.

Dnevni red.

1. Čitanje zapisnika posliednje skupštine.
2. Čitanje dopisa od upravljajućeg odbora.
3. Ustanovit će se vrieme za berbu.
4. Koji imaju za prodati bike ili junice bjelanske pasmine, mogu se prijaviti.
5. Pobiranje članarine.
6. Predlozi pojedinih članova.

Gospodarska podružnica.

Sv. Ivan-Zelinska, 18. kolovoza 1888.

Kol. pl. Mixić, predsjednik. Juraj Janković, tajnik.

Izdaje hrv.-slav. gosp. družtvo. Uredjuje u ime upravlj. odbora gospodarskoga družtva Fran Kuralt, Tiska Dragutin Albrecht.